

PRODUÇÃO DE GENGIBRE NO MUNICÍPIO DE SANTA LEOPOLDINA-ES

BARBOSA, Eloá. MEDEIROS, Emilly. CONCEIÇÃO, Emily. SALES, Lara. SILVA, Livya, MEIRA, Valentina. Logística, larasymon1616@gmail.com ; Rafael Bizerra

INTRODUÇÃO

Santa Leopoldina é um município fundado no século XIX por imigrantes europeus, cuja herança cultural moldou uma forte vocação agrícola em suas terras montanhosas, que ficam localizadas a 49,5 km de Viana. A cidade possui um relevo acidentado com altitudes entre 500 e 900 metros que, junto ao clima ameno e solo bem drenado, criam o microclima ideal para o cultivo de raízes e protegem as plantações contra a podridão do rizoma (*Fusarium*). Essa geografia favorável conectou-se diretamente ao desenvolvimento de sua cadeia produtiva, transformando o município e a região serrana do Espírito Santo na líder nacional da produção de gengibre. Hoje, essa produção é impulsionada por uma agricultura familiar exemplarmente organizada, que conta com a primeira cooperativa de gengibre do Brasil e com produtores independentes de volumes massivos, elevando o gengibre local a um padrão global de qualidade, sabor intenso e apelo visual que atende grandes mercados.

PRIMEIRA COOPERATIVA DE GENGIBRE DO BRASIL: COOPGINGER



PROCESSO X TEMPO

Do plantio até chegar à mesa do consumidor, o gengibre passa por diversas etapas. O cultivo leva entre 7 e 10 meses até o momento da colheita. Após ser retirado da terra, o produto é lavado, seco, selecionado, embalado e preparado para o transporte. No mercado nacional, o deslocamento é feito principalmente por caminhões até as Centrais de Abastecimento (CEASA), centros de distribuição, feiras e supermercados. Depois da colheita, todo o processo de beneficiamento, transporte e distribuição leva entre 2 e 5 dias, garantindo que o gengibre chegue fresco ao consumidor final.

PRODUÇÃO DE GENGIBRE NO ES

Municípios Capixabas Produtores de Gengibre



GENGIBRE NO PIB CAPIXABA

O agronegócio representa cerca de 32,5% das exportações do Espírito Santo, mesmo com a forte presença das indústrias de petróleo e mineração. O gengibre tem grande destaque nesse setor, já que o estado produz 75% do gengibre brasileiro e responde por mais de 57% das exportações nacionais, movimentando mais de R\$ 317 milhões por ano e gerando emprego e renda para a agricultura familiar.

REFERÊNCIAS



DADOS SOBRE O TRANSPORTE DO GENGIBRE NO MERCADO NACIONAL



Embalagem

Caixas plásticas ou de papelão ondulado ventilado, com peso padrão de 14kg a 20kg por caixa.



Unitização em paletes

Paletes PBR (1,00m x 1,20m) com destino ao mercado nacional e atacadista.



Carga e descarga

A carga e a descarga do gengibre são realizadas manualmente ou em alguns casos, utilizando transpaletas manuais. O carregamento ocorre nas propriedades rurais e o descarregamento nos centros de abastecimento.



Frota

Modal rodoviário desde a propriedade rural até o consumidor nacional, passando pelas etapas de transbordo, com o uso de caminhões baú convencionais ou refrigerados.



Transbordo

Realizado em centros logísticos e centros de distribuição, onde a carga é descarregada, reorganizada e preparada para seguir até seu destino final.